

そのままで、アサイーボウルにしても！ カップ入りアサイーアイス『お家でアサイーボウル[®]S』 5月末より順次販売店拡大！

株式会社フルッタフルッタ（所在地：東京都千代田区 社長：長澤 誠 以下「当社」）は2025年4月に発売したカップ入りアサイーアイスの『お家でアサイーボウル[®]S（エス）』を2025年5月末より全国の小売店を対象に順次販売店を拡大することをお知らせいたします。

当商品はアイスとしての喫食に限らず、アサイーボウルのベース部分にして**お好みのトッピングを楽しむカスタム性の高さ**もご支持いただいています。カフェや専門店で食べられるような**本格アサイーボウル**をご自宅で楽しめる**コスパの良さ**も好評です。

「#おうちでアサイーボウルしよう」をテーマに、アサイーアイスの滑らかでもったりとしたテクスチャーと濃厚リッチな味わいも合わせてお楽しみください。



■ 商品情報

「お家でアサイーボウル[®]プレミアム」のアサイー部分をカップ入りにしたワンランク上のご褒美アイス。**濃厚グロッソアサイーピューレ**を贅沢に配合し、濃厚リッチな口どけの良さが特徴です。アサイーのパイオニアが自信を持ってお届けするおいしさで、アサイーの奥深い味わいを大切にした黄金レシピで作りました。**アグロフォレストリー産のアサイー**を使用し、環境にもカラダにも嬉しいアイスです。フレーバーの展開は「オリジナル」とアサイーボウルのトッピングとして人気のカカオニブをミックスした「カカオニブ」の2種類。

そのままで、トッピングしてアサイーボウルにしても美味しくお召し上がりいただけます。



【商品詳細ページ】

https://www.frutafruta.com/products/bowl/#bowl_S

【アレンジ方法】

アイスを器に移してフルーツやグラノーラ、ヨーグルトをトッピングしてアサイーボウルにアレンジするのもおすすめです。

【アレンジ方法動画】 <https://youtube.com/shorts/00P9UpZ8yEo?feature=share>

【#おうちでアサイーボウルしよう！簡単レシピ】



■「お家でアサイーボウル®S」の「S」とは？

「Small」 ちょっと食べたい時にちょうどいい手のひらサイズ

「Satisfy」 濃厚グロッソアサイーで満足感のあるリッチなご褒美アイス

「Smooth」 なめらかな食感とほどけるくちどけ

「Sustainable」 森を育てるアサイーを使用し持続可能な農業を応援

■3つのポイント

①アサイーの美味しさと栄養へのこだわり

特殊製法でアサイー本来のおいしさと栄養素をお届け。香料・着色料不使用の黄金レシピ。アサイーはカラダのコンディションを意識する方の味方のフルーツです。しっかり栄養素を確認したいから、栄養成分表示では鉄・ビタミンE・ポリフェノールも明記しています。

②素材へのこだわり

アサイーピューレの基準となる固形分値より **175%濃厚な“濃い”アサイーだけを使用**。濃厚リッチなボディ感のあるアサイーの風味の秘訣はこのグロッソアサイーのおかげ。カカオニブは、サクッとした食感やカカオの香り、苦みを軽やかに感じられるフライ加工のみを使用しました。



③森を育てるアサイーへのこだわり

ブラジル・アマゾンの森をつくる農業「アグロフォレストリー」で栽培されたアサイーのみを使用。カラダも、地球もうれしいアサイーアイスです。アグロフォレストリーは栽培中に CO₂ を吸収するため、一製品あたりの原料使用量に基づき、CO₂ 削減量をオリジナル 146g、カカオニブ 144g としています。

[CO₂ 削減マークについて] <https://www.frutafruta.com/co2reduction/>

■商品情報

〔商品名〕 お家でアサイーボウル®S オリジナル／カカオニブ

〔種類別〕 氷菓

〔内容量〕 110ml

〔希望小売価格〕 オープン価格

〔販売先〕 全国の小売店

〔保存方法〕 冷凍（-18℃以下にして保存してください）

〔原材料名〕

●オリジナル：アサイーピューレ（ブラジル製造）、砂糖、粉末水飴、濃縮ぶどう果汁、バナナピューレ、植物油、ストロベリー果汁、乳たんぱく質、パッションフルーツ果汁／乳化剤、糊料（増粘多糖類）

●カカオニブ：アサイーピューレ（ブラジル製造）、砂糖、粉末水飴、濃縮ぶどう果汁、植物油、バナナピューレ、カカオニブ、ストロベリー果汁、乳たんぱく質、パッションフルーツ果汁／乳化剤、糊料（増粘多糖類）

[アレルギー物質（28品目中）] バナナ 乳成分

[栄養成分表示（1個あたり・推定値）]

●オリジナル：エネルギー129kcal、たんぱく質0.8g、脂質4.4g、炭水化物22.3g（糖質21.1g、食物繊維1.2g）、食塩相当量0.02g、鉄0.3mg、ビタミンE1.2mg／ポリフェノール177mg

●カカオニブ：エネルギー138kcal、たんぱく質1.0g、脂質5.1g、炭水化物22.4g（糖質20.9g、食物繊維1.5g）、食塩相当量0.01g、鉄0.4mg、ビタミンE1.2mg／ポリフェノール224mg

■お家でアサイーボウル®シリーズについて

【商品詳細ページ】 <https://www.frutafruta.com/products/bowl/>

2012年に発売した冷凍ミックスベースの「お家でアサイーボウル®」（100gパック）から派生し、1週間分セットの「お家でアサイーボウル®7パック」およびカップ入りアサイーボウルの「お家でアサイーボウル®プレミアム」がラインナップするシリーズです。

いずれも「おうちでアサイーボウル」をキーメッセージに、ミキサーやブレンダーを使用せずにご自宅で本格アサイーボウルを作れる手軽さが特徴です。

香料、着色料は使用せず、アサイーの濃厚さとフレッシュな味わい、そしてフルッタフルッタのこだわりである「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとした品々です。



■株式会社フルッタフルッタについて <https://www.frutafruta.com/>

2002年に創出し日本にアサイーを初上陸させたアサイーのパイオニア兼リーディングカンパニー。「自然と共に生きる」を理念に、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の発展にビジネスの力で貢献し、経済と環境が共存共栄する持続可能な社会の実現を目指す。

ブラジルのトメアス総合農業協同組合（CAMTA）よりおもにアグロフォレストリーで栽培されたアマゾンフルーツ原料を輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとする自社製品の製造と販売などを展開。